



季節コースメニュー

紫苑コース

お一人様 ¥9,900 (税込)

前菜五拼盆

季節の前菜五種盛り合せ
Assorted appetizer (five kinds)

葱姜炒烏賊

紋甲イカの特製ネギ生姜煮込み
Braised squid in leek and ginger sauce

干肉蒸魚翅燉湯

ふかひれと干し肉入り薬膳蒸しスープ
Steamed medicinal soup with shark's fin and dried pork

北京烤鴨子

焼きたて 北京ダック
Beijing roasted duck

魚香鶏丁茄子鍋

鶏肉と加茂ナスのすっぱ辛い土鍋煮込み
Braised chicken and eggplant in sour and spicy sauce

当天炒時菜

本日の青菜炒め
Stir-fried Today's vegetables

海鮮咖喱米粉

海鮮入りカレービーフン
Fried curry rice noodle with seafood

即日凍甜品

本日のデザート
Today's dessert

琥珀コース

お一人様 ¥15,400 (税込)

前菜五拼盆

季節の前菜五種盛り合せ
Assorted appetizer (five kinds)

XO炒北寄貝時菜

ホッキ貝と季節野菜のXO醬炒め
Stir-fried surf clams and seasonal vegetables with XO sauce

紅焼元壺

壺入り、ふかひれの濃厚醤油煮込み
Braised shark's fin with soy sauce in a pot

北京烤鴨子

焼きたて 北京ダック
Beijing roasted duck

黒醋炸排骨

上海名物 黒酢のスプタ
Sweet and sour pork with black vinegar

豆板粉皮

そら豆と板春雨のあっさり炒め
Stir-fried broad bean and vermicelli

土豆風沙干貝蛋炒飯

干し貝柱入り卵白炒飯 スパイシーポテトかけ
Fried rice with dried scallops and egg white topped with spicy potato

即日凍甜品

本日のデザート
Today's dessert

翡翠コース

お一人様 **¥19,800 (税込)**

前菜六拼盆

鮑入り特製前菜盛り合わせ
Special assorted appetizer

咸旦炸蝦球

大ぶり海老の塩卵ソース和え
Stir-fried prawns with salted egg sauce

砂鍋大排翅

ふかひれの土鍋姿煮込み
Braised special whole shark's fin

北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック
Beijing roasted duck

松露煎熟成肉

熟成岩中豚肉のトリュフソースかけ
Matured pork steak with truffle sauce

腐乳椒絲炒空心菜

空心菜と唐辛子の腐乳ソース炒め
Stir-fried water spinach and chili with funyu sauce

双貝春野菜苔糸炒麵

新鮮な貝類と春野菜あんかけ焼きそば
Sauteed noodles with shellfish and seasonal vegetables

即日凍甜品

本日のデザート
Today's dessert

瑠璃コース

お一人様 **¥28,600 (税込)**

前菜六拼盆

鮑入り特製前菜盛り合わせ
Special assorted appetizer

宮保炒帝王蟹

タラバガニの特製甘辛ソース炒め
Stir-fried red king crab with sweet and spicy sauce

上湯扒干煎排翅

ふかひれの姿煎り焼き スッポン出汁の上湯ソース
Pan-fried shark's fin with special soup

北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック
Beijing roasted duck

豆鼓炒和牛牛蒡

和牛と新牛蒡の黒豆ソース炒め
Stir-fried Japanese beef and new burdock with black bean sauce

茭白炒空心菜

空心菜とマコモダケの炒め
Stir-fried water spinach and wild rice

銀魚蛋白扒炒飯

シラスと卵白のあんかけチャーハン
Fried rice with whitebaite and egg white starchy sauce

即日凍甜品

本日のデザート
Today's dessert

鳳凰コース

お一人様 **¥38,500 (税込)**

醉青蟹

渡り蟹の紹興酒漬け
Marinated blue crab with Chinese wine

特製前菜盆

鮑入り特製前菜盛り合わせ
Special assorted appetizer

砂鍋蟹粉大排翅

ふかひれの土鍋姿煮込み、蟹のほぐし身ソース
Braised whole shark's fin with crab meat sauce

北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック
Beijing roasted duck

芝士火局龍蝦 or 干焼和牛時菜

伊勢海老のオーブン焼き or 和牛の甘辛山椒炒め
Oven baked spiny lobster or Stir-fried Japanese beef with sweet and spicy pepper

紅焼干鮑海參

干し鮑と北海道産ナマコの醤油煮込み
Braised dried abalone and sea cucumber in soy sauce

桜蝦炒飯 蒸土瓶

桜えび炒飯 土瓶蒸しスープ添え
Fried rice with sakura shrimp with Japanese broth in a teapot

即日凍甜品盆

本日のデザート盛り合わせ
Today's special dessert

期間限定 ふかひれコース

お一人様 **¥24,200 (税込)**

醉排翅水旦

ふかひれの紹興酒漬け、中華風茶碗蒸し仕立て
Marinated shark's fin with Chinese wine

旬菜炒鮮貝

山菜と海鮮のあっさり炒め、唐辛子味噌添え
Stir-fried seafood with seasonal vegetables

紅焼大群翅

上海風、特大ふかひれの醤油煮込み(お一人様半身)
Braised special whole shark's fin

北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック
Beijing roasted duck

山椒炒和牛

和牛と新牛蒡の花山椒炒め
Stir-fried Japanese beef and burdock with spicy sauce

蟹粉滑蛋飯

蟹ミソとふかひれのトロトロ卵かけチャーハン
Fried rice with shark's fin scrambled eggs and crab meat

即日凍甜品盆

本日のデザート盛り合わせ
Today's special dessert

※こちらのコースはお二人様よりご注文頂けます。
Our courses are made to enjoy for two or more guests

※メニューは仕入れ状況により、予告なく変更する場合がございます。
This menu is subject to change without notice

※表示価格に10%のサービス料を頂戴いたします。
A 10% service charge will be added to the pricechange without notice

※お料理のご相談や食材によるアレルギーなどございましたら、予め係の者にお申し付けください。
Should you have any food allergies or special requests please ask our staff

※こちらのコースはお二人様よりご注文頂けます。
Our courses are made to enjoy for two or more guests

※メニューは仕入れ状況により、予告なく変更する場合がございます。
This menu is subject to change without notice

※表示価格に10%のサービス料を頂戴いたします。
A 10% service charge will be added to the pricechange without notice

※お料理のご相談や食材によるアレルギーなどございましたら、予め係の者にお申し付けください。
Should you have any food allergies or special requests please ask our staff